Process for reducing the content of potassium in fruit juices, fruit nectars and fruit beverages.

Patent Number:

EP0339540

Publication date:

1989-11-02

Inventor(s):

MOBUS RAINER

Applicant(s)::

MOBUS RAINER

Requested Patent:

EP0339540

Application Number: EP19890107363 19890424

Priority Number(s):

DE19883814572 19880429

IPC Classification:

A23L2/36

EC Classification:

B01J39/04B, A23L2/78

EC Classification:

B01J39/04B; A23L2/78

Equivalents:

DE3814572

Abstract

In the area of fruit juice treatment with respect to mineral content, only total demineralisation or addition of specific minerals has been practised until now. In certain illnesses, consumption of fruit juices has an adverse effect on the patient. Some patients suffering from kidney complaints and those on dialysis are allowed to consume only very low amounts of potassium. As the natural potassium content in fruit juices is high, these patients are not allowed to drink fruit juices. This has the effect, however, that they do not benefit from the other constituents of fruit juices that have positive physiological effects. Using the invention, it is now possible, by means of a calcium charged cation exchanger (polystyrene having sulpho groups crosslinked using 8% of divinylbenzene) to reduce selectively the content of potassium. A reduction to approximately 30% of the original content has been achieved up to now in apple juice.

Data supplied from the esp@cenet database - I2

				•	* * * * * * * * * * * * * * * * * * *	
					47.4	u
•	•			,-	•	•
			•			
						•

11 Veröffentlichungsnummer:

0 339 540 A1

(12)

EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

(21) Anmeldenummer: 89107363.7

51 Int. Cl.4: A23L 2/36

2 Anmeldetag: 24.04.89

3 Priorität: 29.04.88 DE 3814572

- Veröffentlichungstag der Anmeldung: 02.11.89 Patentblatt 89/44
- Benannte Vertragsstaaten:

 AT BE CH ES FR GB GR IT LI LU NL SE
- 71 Anmelder: Möbus, Rainer Färbergasse 11 D-8634 Rodach(DE)
- Erfinder: Möbus, Rainer Färbergasse 11 D-8634 Rodach(DE)
- Verfahren zur Reduzierung des Kaliumgehaltes in Fruchtsäften,-Nektaren und-Getränken.
- (g) Im Bereich der Behandlung von Fruchtsäften hinsichtlich ihres Mineralgehaltes wurde bisher nur die totale Entmineralisierung oder die Zugabe bestimmter Mineralien praktiziert.

Für bestimmte Krankheiten wirkt sich der Genuß von Fruchtsäften negativ für die Kranken aus.

Manche Nierenkranke und Dialysepatienten dürfen nur sehr wenig Kalium zu sich nehmen.

Da in Fruchtsäften von Natur aus ein hoher Kaliumgehalt vorhanden ist, dürfen diese Patienten keine Fruchtsäfte trinken.

Dadurch kommen ihnen aber auch die physiologisch positiven Inhaltsstoffe der Fruchtsäfte nicht zugute.

Durch meine Erfindung ist es nun möglich, mittels eines calciumbeladenen Kationenaustauschers (Polystyrol mit Sulfongruppen vernetzt mit 8% Divinylbenzol), gezielt den Gehalt des Kallums zu senken

Bei Apfelsaft wurde bisher eine Senkung auf ca.30% des ursprünglichen Gehaltes erreicht.

EP 0 339 540 A1

Verfahren zur Reduzierung des Kaliumgehaltes in Fruchtsäften,-Nektaren und -Getränken.

Die Erfindung betrifft die Behandlung von Fruchtsäften, -Nektaren und -Getränken. Fruchtsäfte enthalten je nach Art der Frucht, aus denen sie gewonnen werden, eine bestimmte Zusammensetzung von Mineralstoffen, die ernährungsphysiologisch wertvoll sind.

Bisher wurden lonenaustauscher hauptsächlich zur totalen Entmineralisierung und zur Entfärbung von Fruchtsäften und Fruchtsaftkonzentraten eingesetzt.

Verfahren zum gezielten Austausch bestimmter lonen sind beispielsweise aus der FR-2210353, der GB-756854 und der EP-85295B1 bekannt, jedoch ist bisher noch nie Kalium gegen Calcium ausgetauscht worden.

Der Anmeldung liegt die Aufgabe zugrunde, ein kalium -armes Getränk zu schaffen. Gelöst wird diese Aufgabe durch das, im Patentan-

Bei dem Ionenaustauscher handelt es sich bervorzugt um einen calciumbeladenen Kationenaustauscher auf der Basis von Polystyrol mit Sulfongruppen vernetzt mit 8% Divinylbenzol.

spruch definierte Verfahren.

Der Apfelsaft, der aus der Säule wieder austritt hat dann einen reduzierten Kaliumgehalt, der in der Regel nur noch 30% des Anfangsgehaltes beträgt. Der Calciumgehalt ist entsprechend erhöht.

Erfindungsgemäß behandelte Fruchtsäfte können selbst -verständlich auch später, d.h. nach der Kalium -reduzierung, zu Nektaren und anderen Getränken weiterverarbeitet werden.

Ansprüche

Verfahren zur Reduzierung des Kallumgehaltes in Fruchtsäften,-Nektaren und -Getränken, indem diese durch einen Kationenaustauscher geleitet werden,

dadurch gekennzeichnet, daß ein calciumbeladener lonenaustauscher eingesetzt wird.

 Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß ein Austauscher auf Basis von Polystyrol mit Sulfongruppen, das mit 8% Divinylbenzol vernetzt ist, eingesetzt wird. 10

15

20

25

30

35

40

45

50



EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

Nummer der Anmeldung

89 10 7363

		GIGE DOKUME				
Categorie	Kennzeichnung des Do der maß	kuments mit Angabe, so geblichen Teilc	weit erforderlich,	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKAT ANMELDUN	TION DER G (Int. Cl.4)
Х	US-A-2 667 417 * Ansprüche 1,8	(G. DELMOUSEE	et al.)	1,2	A 23 L	2/36
. А	FR-A-2 304 674 * Ansprüche 1,4)	1		
D,A	GB-A- 756 854 * Ansprüche 1-3	(PERMUTIT COMP *	ANY LTD.)	1		
					RECHERCH SACHGEBIE	HERTE TE (Int. Cl.4)
					A 23 L	2/00
			,			
		•				
						s .
				_		
Der vo	rliegende Recherchenbericht Recherchenon		sprüche erstellt latum der Recherche		Prüfer	
ВЕ	RLIN	1	7-1989	schu	LTZE D	
X : von Y : von and A : tech O : nici	CATEGORIE DER GENANNT besonderer Bedeutung allein bet besonderer Bedeutung in Verbin eren Veröffentlichung derselben mologischer Hintergrund hischriftliche Offenbarung schenliteratur	rachtet	T: der Erfindung z E: älteres Patentde nach dem Anme D: in der Anmeldu L: aus andern Grü &: Mitglied der gle Dokument	okument, das jedoci eldedatum veröffent ing angeführtes Dol nden angeführtes D	n erst am oder licht worden ist kument okument	

EPO FORM 1503 03.82 (P0403)

	. ,	
·		